

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Рязанский медицинский колледж»

ОРИГИНАЛ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

ПМ.06 Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований
по специальности 31.02.03 Лабораторная диагностика

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. Паспорт рабочей программы производственной практики | 4 |
| 2. Структура и содержание производственной практики | 8 |
| 3. Условия реализации рабочей программы производственной практики | 12 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) | 17 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики является составной частью ППССЗ, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 31.02.03 Лабораторная диагностика.

Общие и профессиональные компетенции:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|--|
| ПК 6.1. | Готовить рабочее место для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований. |
| ПК 6.2. | Проводить отбор проб объектов внешней среды и продуктов питания. |
| ПК 6.3. | Проводить лабораторные санитарно-гигиенические исследования. |
| ПК 6.4. | Регистрировать полученные результаты. |
| ПК 6.5. | Проводить утилизацию отработанного материала, обработку использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты. |
| ОК.1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК.2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК.3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК.4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК.5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК.6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК.7. | Брать ответственность за работу членов команды(подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК.8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК.9. | Ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности. |

| | |
|--------|---|
| ОК.10. | Бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народа, уважать социальные, культурные и религиозные различия. |
| ОК.11. | Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу и человеку. |
| ОК.12. | Оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях. |
| ОК.13. | Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности. |
| ОК.14. | Вести здоровый образ жизни, заниматься физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. |

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики, формы отчетности:

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- осуществления качественного и количественного анализа проб объектов внешней среды и пищевых продуктов.

уметь:

- осуществлять отбор, транспортировку и хранение проб объектов внешней среды и пищевых продуктов;
- определять физические и химические свойства объектов внешней среды и пищевых продуктов;
- вести учетно-отчетную документацию;
- проводить утилизацию обработанного материала, дезинфекцию и стерилизацию лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.

знать:

- механизмы функционирования природных экосистем;
- задачи, структуру, оборудование, правила работы и техники безопасности в санитарно-гигиенических лабораториях;
- нормативно-правовые аспекты санитарно-гигиенических исследований;
- гигиенические условия проживания населения и мероприятия, обеспечивающие благоприятную среду обитания человека.

Аттестация по итогам производственной практики (по профилю специальности) проводится в форме дифференцированного зачёта, с учетом результатов, подтвержденных документами медицинской организации: аттестационный лист по практике, характеристика, дневник практики,

путевка, приказ медицинской организации о принятии студентов на практику (по профилю специальности), назначении руководителей практики.

1.3. Организация практики

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в колледже разработана следующая документация:

- положение об организации практической подготовки в ОГБПОУ «Рязанский медицинский колледж»
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- график прохождения производственно практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;

В основные обязанности методического руководителя практики от колледжа входят (п.5.3 Положения об организации практической подготовки в ОГБПОУ «Рязанский медицинский колледж»):

- проведение практики в соответствии с содержанием РП ПП по ПМ 06. «Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований»;
- установление связи с руководителями практики от медицинской организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- контроль уровня усвоения обучающимися выполнения наиболее сложных манипуляций и вида профессиональной деятельности совместно с непосредственным руководителем практики от медицинской организации ;
- регулярный контроль ведения дневников практики обучающимися.

Студенты при прохождении производственной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 72 часа.

Распределение разделов и тем по часам приведено в примерном тематическом плане.

Базой практики является ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Рязанской области».

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики

| Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей на рабочих местах в организации | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Вводное занятие | Содержание учебного материала | | |
| | 1.. Инструктаж по технике безопасности. | 12 | 2 |
| | 2. Задачи, структура, правила работы и техники безопасности в санитарно-гигиенической лаборатории. | | |
| | 3. Знакомство с конкретным оборудованием лаборатории, изучение паспортов приборов. | | |
| | 4. Правила заполнения лабораторной учетно-отчетной документации санитарно-гигиенической лаборатории: заполнение актов отбора проб, заполнение протоколов лабораторных исследований, регистрация результатов исследования в журнал. | | |
| Раздел 1. | Современные эколого-гигиенические аспекты и значение лабораторных санитарно-гигиенических исследований. | | |
| Тема 1.2. Санитарно-гигиенические исследования атмосферного воздуха. | Содержание учебного материала | 12 | 3 |
| | 1. Правила отбора, транспортировки и хранения проб атмосферного воздуха. | | |
| | 2. Техника безопасности, подготовка и правила работы при отборе проб воздуха. | | |
| | 3. Техника безопасности, подготовка и правила работы при санитарно-гигиеническом исследовании проб атмосферного воздуха. | | |
| | 4. Использование нормативных документов при санитарно-гигиеническом исследовании проб атмосферного воздуха. | | |

| | | | | | | | | | | | |
|--|--|----|--|----|--|----|--|----|---|----|---|
| | <p>Виды работ</p> <p>1.Отбор, маркировка, регистрация, транспортировка, хранение, подготовка и оценка проб атмосферного воздуха.</p> <p>2.Подготовка рабочего места, лабораторного оборудования и посуды для проведения санитарно-гигиенических исследований с соблюдением техники безопасности и противопожарной безопасности.</p> <p>3. Исследование физических свойств атмосферного воздуха: температуры воздуха, влажности воздуха, атмосферного давления, скорости движения воздуха.</p> <p>4. Исследование химических показателей атмосферного воздуха (угарный газ, сернистый газ, аммиак, диоксид азота и т.д.)</p> <p>5.Проведение утилизации отработанного материала, дезинфекции и стерилизации лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.</p> <p>6. Оформление учетно-отчетной документации.</p> | | | | | | | | | | |
| <p>Тема 1.3. Санитарно-гигиенические исследования питьевой воды.</p> | <p>Содержание учебного материала</p> <table border="1" data-bbox="607 839 1570 1139"> <tr> <td data-bbox="607 839 680 914">1.</td> <td data-bbox="680 839 1570 914">Правила отбора, транспортировки и хранения проб питьевой воды.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 914 680 989">2.</td> <td data-bbox="680 914 1570 989">Техника безопасности, подготовка и правила работы при отборе проб питьевой воды.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 989 680 1064">3.</td> <td data-bbox="680 989 1570 1064">Техника безопасности, подготовка и правила работы при санитарно-гигиеническом исследовании проб питьевой воды.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="607 1064 680 1139">4.</td> <td data-bbox="680 1064 1570 1139">Использование нормативных документов при санитарно-гигиеническом исследовании проб питьевой воды.</td> </tr> </table> <p>Виды работ</p> <p>1.Отбор, маркировка, регистрация, транспортировка, хранение, подготовка и оценка проб питьевой воды.</p> <p>2.Подготовка рабочего места, лабораторного оборудования и посуды для проведения санитарно-гигиенических исследований с соблюдением техники безопасности и противопожарной безопасности.</p> <p>3.Исследование физических свойств питьевой воды: мутность,</p> | 1. | Правила отбора, транспортировки и хранения проб питьевой воды. | 2. | Техника безопасности, подготовка и правила работы при отборе проб питьевой воды. | 3. | Техника безопасности, подготовка и правила работы при санитарно-гигиеническом исследовании проб питьевой воды. | 4. | Использование нормативных документов при санитарно-гигиеническом исследовании проб питьевой воды. | 12 | 3 |
| 1. | Правила отбора, транспортировки и хранения проб питьевой воды. | | | | | | | | | | |
| 2. | Техника безопасности, подготовка и правила работы при отборе проб питьевой воды. | | | | | | | | | | |
| 3. | Техника безопасности, подготовка и правила работы при санитарно-гигиеническом исследовании проб питьевой воды. | | | | | | | | | | |
| 4. | Использование нормативных документов при санитарно-гигиеническом исследовании проб питьевой воды. | | | | | | | | | | |

| | | | |
|--|--|----|---|
| | <p>цветность, запах, вкус.</p> <p>4.Исследование химических показателей питьевой воды: (окисляемость, водородный показатель, жесткость, железо и т.д.)</p> <p>5.Проведение утилизации отработанного материала, дезинфекции и стерилизации лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.</p> <p>6. Оформление учетно-отчетной документации.</p> | | |
| <p>Тема 1.4. Санитарно-гигиенические исследования почвы.</p> | <p>Содержание учебного материала</p> | 12 | 3 |
| | 1. Правила отбора, транспортировки и хранения проб питьевой воды. | | |
| | 2. Техника безопасности, подготовка и правила работы при отборе проб почвы. | | |
| | 3. Техника безопасности, подготовка и правила работы при санитарно-гигиеническом исследовании проб почвы. | | |
| | 4. Использование нормативных документов при санитарно-гигиеническом исследовании проб почвы. | | |
| | <p>Виды работ</p> <p>1.Отбор, маркировка, регистрация, транспортировка, хранение, подготовка и оценка проб почвы.</p> <p>2.Подготовка рабочего места, лабораторного оборудования и посуды для проведения санитарно-гигиенических исследований с соблюдением техники безопасности и противопожарной безопасности.</p> <p>3.Исследование физических свойств почвы: определение механического состава почвы, пористости, температуры и т.д.</p> <p>4.Исследование химических показателей почвы (медь, свинец, кадмий, цинк и т.д.).</p> <p>5.Проведение утилизации отработанного материала, дезинфекции и стерилизации лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.</p> <p>6. Оформление учетно-отчетной документации.</p> | | |
| <p>Тема 1.5. Санитарно-гигиенические</p> | <p>Содержание учебного материала</p> | 12 | 3 |
| 1. | Правила отбора, транспортировки и хранения проб продуктов | | |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| исследования продуктов питания. | | питания. | | |
| | 2. | Техника безопасности, подготовка и правила работы при отборе проб продуктов питания. | | |
| | 3. | Техника безопасности, подготовка и правила работы при санитарно-гигиеническом исследовании проб продуктов питания. | | |
| | 4. | Использование нормативных документов при санитарно-гигиеническом исследовании проб продуктов питания. | | |
| | Виды работ | | | |
| | <p>1. Отбор, маркировка, регистрация, транспортировка, хранение, подготовка и оценка проб продуктов питания (хлеб, хлебобулочные изделия, молоко, молочные изделия, мясо, мясные изделия, рыба, консервы).</p> <p>2. Подготовка рабочего места, лабораторного оборудования и посуды для проведения санитарно-гигиенических исследований с соблюдением техники безопасности и противопожарной безопасности.</p> <p>3. Исследование органолептических свойств проб продуктов питания (хлеб, хлебобулочные изделия, молоко, молочные изделия, мясо, мясные изделия, рыба, консервы).</p> <p>4. Исследование химических показателей проб продуктов питания (хлеб, хлебобулочные изделия, молоко, молочные изделия, мясо, мясные изделия, рыба, консервы).</p> <p>5. Проведение утилизации отработанного материала, дезинфекции и стерилизации лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.</p> <p>6. Оформление учетно-отчетной документации.</p> | | | |

| | | | |
|---|---|------------------|----------|
| <p>Тема 1.6. Санитарно-гигиеническая оценка естественного и искусственного освещения, шума. Дифференцированный зачет</p> | <p>1. Подготовка рабочего места, лабораторного оборудования для проведения санитарно-гигиенической оценки естественного и искусственного освещения, шума. 2. Санитарно-гигиеническая оценка естественного освещения. 3. Санитарно-гигиеническая оценка естественного освещения. 4. Санитарно-гигиеническая оценка шума. 5. Проведение дезинфекции и стерилизации оборудования, средств защиты. 6. Оформление учетно-отчетной документации.</p> | <p>12</p> | <p>3</p> |
| <p>Выполнение обязанностей на рабочих местах в медицинской организации</p> | <p>Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований.</p> | | <p>3</p> |
| | <p>Всего</p> | <p>72</p> | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает проведение производственной практики в санитарно-гигиенической лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Рязанской области», на основе прямых договоров, заключаемых между образовательными учреждениями и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Рязанской области», куда направляются обучающиеся.

Оборудование рабочих мест:

- стол лабораторный;
- стул лаборанта;
- Газовый хроматограф. Кристалл 2000М;
- Хроматограф ЛХМ-8МД;
- Жидкостной хроматограф «Стайер»;
- Полярограф «АВС-1»;
- Спектрометр атомно-абсорбционный «Квант АФА»;
- Колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2;
- Рефрактометр РПЛ-3;
- Анализатор жидкости ЭКСПЕРТ 001-3-1;
- Электроаспиратор, ПУ-4Э;
- Весы лабораторные квадрантные. Модель ВЛК-500;
- Анализатор качества молока «ЛАКТАН 1-4»;
- Термометр ртутный максимальный стеклянный СП-83М,
- Гигрометр психометрический ВИТ-2;
- Люксметр Аргус-01;
- Шумомер-анализатор спектра «Октава-101А»;
- Измеритель параметров микроклимата «Метеоскоп»;
- Измеритель общей и локальной вибрации ОКТАВА;
- Рефрактометр РЛ-2.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов

Нормативные документы:

1. Федеральный Закон Российской Федерации от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (Редакция от 31.12.2017);
2. Федеральный Закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13.07.2015);
3. ГОСТ 17.2.3.01-86 «Охрана природы (ССОП). Атмосфера. Правила контроля качества воздуха населенных пунктов»;

4. ГОСТ 31862-2012 «Вода питьевая. Отбор проб»;
5. ГОСТ Р 57164-2016 «Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности»;
6. ГОСТ 31865-2012 «Вода. Единица жесткости»;
7. ГОСТ 31957-2012 «Вода. Методы определения щелочности и массовой концентрации карбонатов и гидрокарбонатов»;
8. ГОСТ 31868-2012 «Вода. Методы определения цветности»;
9. ГОСТ 31956-2012 «Вода. Методы определения содержания хрома (VI) и общего хрома»;
10. ГОСТ Р 55227-2012 «Вода. Методы определения содержания формальдегида»;
11. ГОСТ 30494-2011 «Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещении»;
12. ГОСТ 17.4.3.01-83 «Охрана природы (ССОП). Почва. Общие требования к отбору проб»;
13. ГОСТ 24940-2016 «Здания и сооружения. Методы измерения освещенности»;
14. ГОСТ Р ИСО 707-2010 «Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб»;
15. ГОСТ 13928-84 «Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу (с Изменением №1)»;
16. ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочные продукты. Правила приёмки, методы отбора и подготовки проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молочносодержащие продукты»;
17. ГОСТ 26809.2-2014 «Молоко и молочные продукты. Правила приёмки, методы отбора и подготовки проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты (с Поправками)»;
18. ГОСТ 28283-2015 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки вкуса и запаха»;
19. ГОСТ Р 55331-2012 «Молоко и молочные продукты. Титриметрический метод определения содержания кальция»;
20. ГОСТ Р 54669-2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности»;
21. ГОСТ 32922-2014 «Молоко коровье пастеризованное-сырьё. Технические условия»;
22. ГОСТ Р 54758-2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности»;
23. ГОСТ Р 53359-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Метод определения pH»;
24. ГОСТ 33569-2015 «Молочная продукция. Кондуктометрический метод определения массовой доли хлористого натрия».
25. ГОСТ 5669-96 «Хлебобулочные изделия. Методы определения пористости»;

26. ГОСТ 5670-96 «Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности».

27. ГОСТ 9793-2016 «Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги»;

28. ГОСТ 23042-2015 «Мясо и мясные продукты. Методы определения жира»;

29. ГОСТ 25011-2017 «Мясо и мясные продукты. Методы определения белка»;

30. ГОСТ Р51447-99 «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб»;

31. ГОСТ 9792-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приёмки и методы отбора проб. (с Изменениями №1,2)»;

32. ГОСТ 7631-85 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Правила приемки, органолептические методы оценки качества, методы отбора проб для лабораторных испытаний (с Изменениями №1,2)»;

33. СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» введен в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 17.04 2003 № 53;

34. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» введен в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 26.09. 2003 года N 24;

35. СанПиН 2.1.4.1175-02 «Требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников» введен в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 25.10. 2002 года N 40;

36. СанПиН 2.1.4.1110-02 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов хозяйственно-питьевого назначения» введен в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.03. 2002 года N 10;

37. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях», введен в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 15.08.2010 № 64;

38. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1076-01 «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий» , введен в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 25.10.2001 №29;

39. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (измен. 6.07.2011), введен в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 №36;

40. СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест», введен в действие

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 17.05.2001 № 14;

41. СП 42.13330.2011 «Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений»;

42. СП 2.1.7.1038-01: «Гигиенические требования к устройству и содержанию полигонов для твердых бытовых отходов»;

43. ГН 2.2.5.3532-2018 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;

44. Временные рекомендации по охране труда при работе в лабораториях (отделениях, отделах) санитарно-эпидемиологических учреждений Минздрава России от 11.04.2002;

45. Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе от 24.07.2000 №554 (ред. от 15.09.2005).

46. Федеральный Закон Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ (Редакция от 18.04.2018) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Редакция от 18.04.2018).

Основные источники:

1. Архангельский В.И., Мельниченко П.И., Прохоров Н.И. Санитарно-гигиенические лабораторные исследования. [Текст]: Руководство к практическим занятиям. Практическая медицина 2017. - 272.ISBN: 978-5-98811-406-21.

2. Крымская, И.Г. Гигиена и экология человека. [Текст]: учебное пособие/И.Г.Крымская. Ростов н/Д.:Феникс, 2018. – 413.ISBN: 978-5-222-27007-3

3. Пивоваров, Ю.П. Гигиена и экология человека. [Текст]: учебник/Пивоваров Ю.П. ОИЦ «Академия», 2016. - 400.ISBN: 978-5-4468-3291-0

Интернет ресурсы:

Профильные web – сайты Интернета:

1. Система «Консультант»

2. Министерство здравоохранения и социального развития РФ (<http://www.rosminzdrav.ru>)

3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (<http://www.rosпотребнадзор.ru>)

4. ФБУЗ Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора. (<http://www.fcgie.ru>)

5. ФБУЗ информационно – методический центр Роспотребнадзора (<http://www.crc.ru>)

6. Центральный НИИ организации и информатизации здравоохранения Минздрава России. (<http://www.mednet.ru>)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики преподавателем осуществляется в процессе реализации программы производственной практики (по профилю специальности), приёма отчётов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

| Результаты обучения (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| <p>Приобретённый практический опыт: исследование физических свойств атмосферного воздуха, воды, почвы, продуктов питания, исследование химического состава воздуха, воды, почвы, продуктов питания, измерение шума, измерение освещения ;</p> <p>Освоенные умения: - отбирать пробы воздуха, воды, почвы, продуктов питания; - определять физические свойства и химический состав воздуха, воды и т.д.; - работать на электрооборудовании; - вести учетно-отчетную документацию;</p> <p>Усвоенные знания: - особенности отбора проб факторов окружающей среды и продуктов питания; - основные методы исследования факторов окружающей среды и продуктов питания; механизмы функционирования природных экосистем; задачи, структуру, оборудование, правила работы и техники безопасности в санитарно-гигиенических лабораториях; нормативно-правовые аспекты санитарно-гигиенических исследований; - гигиенические условия проживания населения и мероприятия, обеспечивающие благоприятную среду обитания человека.</p> | <p>Формы контроля обучения: -практические задания по выполнению лабораторных санитарно-гигиенических исследований; - выполнение практических манипуляций; - оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Формы оценки результативности обучения: - традиционная система оценивания по пятибалльной шкале за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.</p> <p>Методы контроля направлены на проверку умения студентов: - выполнять условия задания в соответствии с нормативными требованиями; - делать осознанный выбор способов действий для решения профессиональных задач; - осуществлять коррекцию сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; - работать в группе и представлять как свою так и позицию группы.</p> <p>Методы оценки результатов обучения: -формирование результата промежуточной аттестации по производственной практике на основе результатов текущего контроля и дифференцированного зачета</p> |